

# La gelée de coings aux épices

\* Essuyer les coings pour enlever le petit duvet qui les recouvre.

\* Couper les fruits en 4 (sans les éplucher !), ôter les parties véreuses ou/et brunes.



\* Mettre les coings dans une grande marmite et couvrir d'eau au 3/4, verser dans l'eau un jus de citron, ajouter un bâton de cannelle et de la cardamome.

\* Porter à ébullition, et laisser mijoter à petit feu sans remuer jusqu'à ce que les coings soient bien tendres (environ 45 minutes).

\* Lorsque les coings sont cuits, récupérer le jus, puis laisser les fruits s'égoutter au-dessus d'une marmite pendant toute une nuit.

\* Le lendemain, pesez le jus de coings et ajouter le sucre (800 g pour 1 kg de jus) et pour parfumer une gousse de vanille fendue et une cuiller à café rase d'épices pour pain d'épices.



\* Faire cuire environ 30 min après ébullition, jusqu'à ce que vous obteniez une goutte qui s'allonge sur la cuillère en bois (test idéal pour les gelées), dès que vous obtenez cette petite goutte, vous pouvez mettre en pot.

